**5. Deutsche Meisterschaft der Biersommeliers: Michael Friedrich holt den Titel nach Chemnitz – Christian Küppers (Aachen) und Mareike Hasenbeck (Aying) folgen auf Platz zwei und drei**

**Gräfelfing, 22. November 2021** **– Es war ein spannendes Finale mit einem engen Finish. Am Ende konnte sich Michael Friedrich aus Chemnitz durchsetzen und wird Nachfolger des amtierenden Deutschen Meister der Biersommeliers Dr. Markus Fohr, der 2018 die Trophäe in Nürnberg holte. Auf Platz zwei und drei folgen Christian Küppers (Aachen) und Mareike Hasenbeck (Aying).**

Der neue Deutsche Meister ist Diplom-Braumeister, Biersommelier und Geschäftsführer der Stonewood Braumanufaktur. Michael Friedrich kam über zwei Vorentscheide und einer K.-o.-Runde ins Finale. Dort präsentierte er vor der Fachjury bestehend aus Alicia Muñoz Insa (Hopfenhändler BarthHaas), Julia Bär (Doemens Academy) und Nicola Buchner (Verband der Diplom Biersommeliers) innerhalb von fünf Minuten den Kulmbacher Eisbock. Nach der Entscheidung war die Freude groß: „Ich kann es noch gar nicht glauben, dass ich mich gegen diese starke Konkurrenz durchgesetzt habe“, freut sich Michael Friedrich, der 2019 bei WM in Rimini den dritten Platz belegt hatte.

„Die extreme Leistungsdichte zeichnete sich bereits in den Vorrunden ab, im Halbfinale und im Finale machten nur Nuancen den Unterschied“, betont Dr. Michael Zepf, Leiter der Doemens Genussakademie und verantwortlich für die Organisation und Durchführung der Meisterschaft. „Alle Teilnehmer waren perfekt vorbereitet und überzeugten durch fundiertes Fachwissen. Auch die Präsentationen liefen auf einem sehr hohen Level ab.“

Die 5. Deutsche Meisterschaft fand in der Doemens Academy in Gräfelfing statt. Es konnten alle zertifizierten Biersommelièren und Biersommeliers teilnehmen. Der Wettbewerb umfasst das Erkennen von Bierstilen und Fehlaromen sowie einen Multiple-Choice-Test. Im Halbfinale mussten die Qualifikanten zugeloste und unbekannte Biere vor Publikum beschreiben. Im Finale wurde ebenfalls ein Bier zugelost.

„Die Deutsche Meisterschaft ist geprägt von einer freundschaftlichen Atmosphäre. Allen Teilnehmer eint die Liebe zum Bier", sagt Christoph Kämpf, Präsident des Verbands der Diplom Biersommeliers, der ideeller Unterstützer des von der Doemens Akademie veranstalteten Wettbewerbs ist.

Die zehn besten Biersommeliers der Deutschen Meisterschaft erhalten die Berechtigung, Deutschland am 11. September 2022 bei der siebten Weltmeisterschaft der Biersommeliers im Rahmen der drinktec in München zu vertreten. Qualifiziert haben sich: Philipp Ketterer (Hornberg), Thomas Pilawa (Hallertau), Michael Friedrich (Deutscher Meister 2021 aus Chemnitz), Madeline Huke (Gelsenkirchen), Mareike Hasenbeck (Aying), Max Marner (Hamburg), Florian Bauer (Berlin), Christian Küppers (Aachen), Bastian Leikeim (Altenburg), Ralf Gebhardt (Hamburg).

**Über den Verband der Diplom Biersommeliers**

Der in Österreich ansässige Verband der Diplom Biersommeliers wurde am 03. Juni 2005 ins Leben gerufen. Mit derzeit rund 1.600 Mitgliedern hat sich der Verband als starker und professioneller Berufsverband entwickelt. Der Verband der Diplom Biersommeliers wird unterstützt und gefördert von 13 Fördermitgliedern sowie neun Partnerverbänden aus der Branche.

Mehr als 6.000 Biersommeliers weltweit wurden bisher bei der Doemens Akademie in Gräfelfing sowie an der Kiesbye Akademie in der Nähe von Salzburg oder in weiteren lizenzierten Ausbildungsorten geschult. Die Mitglieder eint das gemeinsame Ziel, das Image der Bierkultur zu fördern und das Berufsbild des Biersommeliers in den Fokus der Öffentlichkeit zu rücken. Der Verband wird von einem sechsköpfigen Präsidium, das in regelmäßigem Turnus von der Mitgliederversammlung gewählt wird, sowie der Geschäftsführerin gelenkt.

Neben der Webseite als zentralem Informationsinstrument mit einer Biersommelier-Suche für Verbraucher, Unternehmen, Medien und Partner bietet der Verband auf jährlich stattfindenden Jahreshauptversammlungen sowie in regionalen Sektionstreffen die Struktur zum kollegialen Erfahrungsaustausch und mit Weiterbildungsmaßnahmen den Mitgliedern die Möglichkeit, ihr Wissen stets auf aktuellem Stand zu halten.